

PROSES PENGOLAHAN *BANANA BREAD* DI PT LAMPUNG SUKSES BERSAMA

Oleh:

Adhia Jengyan Salsabila F

ABSTRAK

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan produk *Banana Bread* di PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster. *Banana Bread* adalah salah satu kue yang dihasilkan oleh PT Lampung Sukses Bersama yang berbahan dasar pisang, tepung terigu, gula, dan telur serta bahan tambahan lainnya dengan cara pemanggangan adonan. *Banana Bread* memiliki 2 varian macam arasa yaitu (*Banana Bread Original dan Banana Bread Pandan*). *Banana Bread* yang dipasarkan berbentuk lembaran-lembaran kue yang di atasnya terdapat topping yaitu almond, irisan buah pisang, dan *choco chips*. *Banana Bread* memiliki tekstur yang lembut, aroma yang wangi khas kue pisang dikarenakan bahan dasarnya menggunakan pisang serta rasa yang manis. Tahapan proses pengolahan *Banana Bread* di PT Lampung Sukses Bersama (*Banana Foster*) meliputi persiapan alat dan bahan, pencampuran, pencetakan adonan, pemanggangan, pendinginan, pengemasan, dan produk akhir. Data diperoleh melalui proses observasi, wawancara, studi pustaka dan pembuatan Laporan Tugas Akhir mahasiswa. Hasil yang diperoleh dari Praktik Kerja Lapang yaitu Proses Pengolahan *Banana Bread* di PT Lampung Sukses Bersama dengan brand Lampung Banana Foster.

Kata kunci : *Banana Bread*, Proses pengolahan.